

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเวียง
อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมายถึง พินความรู้ความสามารถที่ผ่านกระบวนการคิด โดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่นมีการเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเกิดผลดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนาคุณภาพชีวิตหรือใช้เป็นแนวทางในการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย ได้แก่

1. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกลั่นกรอง/การปลูกสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ โคกหนองนา เป็นต้น
2. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือ และอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช่เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น งานจักสาน งานแกะหนังตะลุง งานทอผ้าด้วยมือ งานเย็บปักถักร้อย การทำหัวโขน เป็นต้น
3. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต โดยมีเป้าหมายในการผลิตสิ่งของที่จำเป็นจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานบริการ เช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป

4. ด้านการแพทย์ไทย คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแล และการรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย (การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร) การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น

5. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์และการพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า การสืษะตาแม่น้ำ การทำแนวปะการังเทียม การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น

6. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์ ดนตรี การละเล่นพื้นบ้าน เป็นต้น

7. ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารไทย อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น



ด้านศิลปะหัตถกรรม

◆ กลุ่มปักผ้าบ้านไร่ป่า หมู่ 5

ตั้งอยู่ที่ หมู่ 5 บ้านไร่ป่า ณ ศูนย์ฝึกอาชีพบ้านไร่ป่า
เกิดขึ้นด้วยพระมหากรุณาธิคุณของสมเด็จพระนางเจ้าสิ
ริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวงทรง
พระราชทานศิลปะปักผ้าบ้านไร่ป่า ตั้งแต่ พ.ศ. 2542
จนถึงปัจจุบัน



◆ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มหัตถกรรมโครเซต์ ตำบลห้วยเขย่ง

ถักโครเซต์งานฝีมือที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสร้างสรรค์ขึ้น
งานจากการใช้ เข็มโครเซต์ถักกับไหมพรม เชือก เส้นด้าย
หรือวัสดุอื่นที่มีลักษณะเป็นเส้นยาวให้เป็นห่วงโซ่ถักคล้อง
กันไปเป็นชิ้นงานต่างๆ ตั้งอยู่ เลขที่ 25/2 หมู่ที่ 7 ตำบลห้วย
เขย่ง อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี

ผู้มีอำนาจทำการแทน

1. นางรังสียา ประดิษฐค้าย
2. นางอาภาภรณ์ อ่อนจันทร์



◆ กลุ่มผลิตภัณฑ์หญ้าแฝก

หญ้าแฝก เป็นการปลูกพืชเพื่อหารายได้เสริม ประโยชน์ที่คนส่วนใหญ่รู้จักคือรักษาหน้าดิน แต่อีกประโยชน์หนึ่งของชาวบ้าน ได้นำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ เส้นแฝก สามารถสานได้หลายอย่าง ทั้งกระเป๋า หมวก กล่อง กระดาษทิชชู โคมไฟ พวงกุญแจ ซึ่งก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปี 2555 ตั้งอยู่ที่ 89 หมู่ 7 บ้านห้วยปากคอก ตำบลห้วยเขย่ง เป็นการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ม.6 บ้านไร่ และ ม.7 บ้านห้วยปากคอก สมาชิกกลุ่ม 7 คน โดยมีนางรังสิยา ประดิษฐ์ ค่าย เป็นประธานกลุ่ม





กลุ่มจักสานตะกร้า

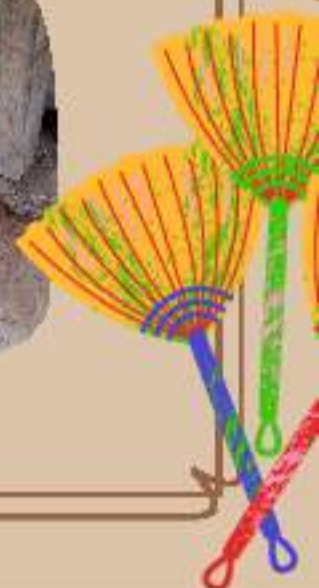
จักสานด้วยไม้ไผ่ เป็นอีกหนึ่งรายได้เสริม
ของกลุ่มผลิตภัณฑ์ ชาวบ้าน ที่สร้างกลุ่มขึ้นมาเอง
สามารถสาน หมวก ตะข้องใส่ปลา ได้เป็นต้น





กลุ่มทำไม้กวาด

เริ่มโดย องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเขย่ง ร่วมกับ CIAI-APCD จัดให้มีการอบรมทำไม้กวาดดอกหญ้าในปี 2559 จึงมีกลุ่มทำไม้กวาดขึ้นจนถึงปัจจุบัน



◆ กลุ่มทำทำดอกไม้จันทน์

เริ่มโดยองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเขย่ง ร่วมกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้วยเขย่ง จัดให้มีการฝึกอบรมทำดอกไม้จันทน์ในปี 2558 สมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และทำขายภายในตำบลจนถึงปัจจุบัน



ด้านเกษตรกรรม

◆ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงสุกร

ก่อตั้งจากโครงการเศรษฐกิจชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเขย่งรวากลุ่มเพื่อให้มีตลาดในการขายสุกร ทำให้เกิดรายได้โดยมีสมาชิก 12 คน มีงบประมาณสนับสนุนเพื่อการลงทุน





วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเลี้ยงสุกร ตำบลห้วยเขย่ง

เริ่มจากการใช้เงินทุนโครงการเศรษฐกิจชุมชนของ
องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเขย่งโดยให้เงินทุนหมู่บ้านละ
100,000 บาท รวมกลุ่มเพื่อให้มีตลาดในการขายวัวพันธุ์
ทำให้เกิดรายได้ เกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยน สร้างรายได้ใน
ชุมชน

ผู้มีอำนาจทำการแทน

1. นายนิพนธ์ จันพันธ์
2. นายสยาม โพธิ์ทอง



ผักอินทรีย์ปลอดสารพิษ

กลุ่มด้านเกษตรกรรม ของ ชุมชนชาวบ้าน ที่สร้างรายได้กับตนเอง เป็นผักอินทรีย์ปลอดสารพิษ ที่ไม่ได้ใช้สารเคมี แต่ปลูก โดยปุ๋ย ธรรมชาติ เช่น ปุ๋ยคอก ปุ๋ยมูลไส้เดือน และปุ๋ยหมักตลอดจนใช้ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติอย่างน้ำหมักชีวภาพที่ได้จากเศษพืช เศษไม้ ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค



ด้านการแพทย์ไทย

◆ กลุ่มทำลูกประคบสมุนไพรไทย

เป็นกลุ่มของผู้สูงอายุภายในตำบลห้วยเขย่ง ที่ได้รวมกลุ่มกันเพื่อให้เกิดอาชีพและรายได้ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ทางขายที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้วยเขย่ง โดยเป็นการนำลูกประคบสมุนไพรสดหรือสมุนไพรแห้ง หนึ่งให้ร้อน และนำมาประคบตามส่วนต่างๆของร่างกาย ส่วนใหญ่มักนิยมประคบหลังจากการนวด การประคบสมุนไพรจะช่วยส่งเสริมการนวดไทยแบบราชสำนัก ให้ผลการรักษาดีขึ้น ทั้งจากตัวยาสมุนไพรและความร้อน การประคบสมุนไพรมีประโยชน์ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด ช่วยลดอาการบวม บรรเทาอาการอักเสบของกล้ามเนื้อ บรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย ในหญิงหลังคลอดช่วยลดอาการตึงคัดของเต้านมด้วย



ด้านศิลปกรรม

รำตง

รำตงเป็นการแสดงพื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยงที่ผสมผสานทั้งการร้อง การรำ และการทำจังหวะ รำตงถูกนำมาใช้เป็นเครื่องถวายสักการะเพื่อความเป็นสิริมงคล โดยรำตงที่นำมาจัดแสดงถวายนี้มักมีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับหลักธรรม คำสอนในองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตลอดจนจนคติ ความเชื่อต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นการอบรมสั่งสอนลูกหลานชาวกะเหรี่ยง



ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม

◆ ทำฟายชะลอน้ำ

รำตงเป็นการแสดงพื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยงที่ผสมผสานทั้งการร้อง การรำ และการทำจังหวะ รำตงถูกนำมาใช้เป็นเครื่องถวายสักการะเพื่อความเป็นสิริมงคล โดยรำตงที่นำมาจัดแสดงถวายนี้มักมีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับหลักธรรม คำสอนในองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตลอดจนจรรยา ความเชื่อต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นการอบรมสั่งสอนลูกหลานชาวกะเหรี่ยง



ด้านอื่นๆ

◆ พิธีกรรมการผูกข้อมือ ของกะเหรี่ยง

งานประเพณีผูกข้อมือเดือนเก้าเป็นประเพณีที่ชาว
กะเหรี่ยงปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นประจำทุกปี จัดขึ้นในระหว่าง
วันขึ้น 8-15 ค่ำเดือน 9 จากความเชื่อของชาวกะเหรี่ยงใน
อดีตที่ว่าทุกสิ่งทุกอย่างนั้นมีขวัญเป็นของตนเอง การผูกข้อมือ
มีรับขวัญจึงเป็นงานประเพณีที่จัดขึ้นเพื่อเรียกรับขวัญลูก
หลานของตนให้กลับมาอยู่กับตัว โดยกิจกรรมที่จัดขึ้นจะมี
การผูกข้อมือเรียกขวัญลูกหลาน ขอมมาต่อผู้ใหญ่และการรับ
พรจากผู้ใหญ่ด้วยเช่นกัน จึงเรียกประเพณีของชาวกะเหรี่ยง
นี้ว่า "งานผูกข้อมือเดือนเก้า"





ขนมทองโย้ะ

ขนมทองโย้ะ อาหารพื้นเมืองของชาวกะเหรี่ยง จัดอยู่ในประเภทอาหารหวาน หรือของว่าง ภาษากะเหรี่ยงเรียกว่า หมี่ลี แปลว่า ข้าวบดทำจากข้าวเหนียวนี้่ งาดำคั่วกับเกลือ ไช้ลกรวมกัน จนเป็นเนื้อเดียว รสชาติ เค็มมัน นิยมทำเพื่อการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว ถือ เสมือนการถวายสังฆทานของชาวไทยพุทธ เมื่อต้องเดินทางไกลชาวกะเหรี่ยงนิยมทำทองโย้ะใส่กระบอกไม้ไผ่ติดตัวไปรับประทานระหว่างทาง เพราะเก็บไว้ได้นาน

